СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ ВПРОК

Летние заготовки

№ 16
2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09016

Власова Анна Валерьевна, г. Астрахань

Варенье из крыжовника "По-молдавски"

На 1 кг крыжовника взять 1,3-1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды и 50-100 г ядер грецких орехов.

Отобрать крупные, твердые ягоды, вымыть, сделать на них боковой надрез и шпилькой извлечь семена с частью мякоти. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и мелко нарезать. Орехами осторожно начинить ягоды крыжовника. Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения и поставить в холодное место на 8-10 часов. Затем варить до готовности.



Пиньковская А. А., г. Коломна

Джем из черники с клюквенным соком

На 3 кг черники - 3,9 кг сахара, 3 стакана клюквы или красной смородины.

Для приготовления сиропа взять клюкву или красную смородину, измельчить миксером или размять деревянной толкушкой, поставить на огонь и довести до кипения, затем охладить и отжать через марлевую салфетку. Полученную массу вылить в середину приготовленного сахара и сварить сироп. В кипящий сироп положить чернику и варить на сильном огне в течение 40 минут. За все время варки активно перемешивать ягоду и раздавливать ее о стенки таза. Готовый джем в горячем виде расфасовать в банки, лучше емкостью 700-800 мл. Чтобы сверху джема образовалась защитная пленочка, банки оставить открытыми до полного остывания. Закрывать можно негерметично.

Зиновьева Любовь Сергеевна, г. Ревда

Желе "Черносмородиновое"

1 л сока черной смородины и 1 кг сахара ставят на огонь и уваривают, помешивая, до температуры 105°C. В горячем виде разливают в банки и после охлаждения завязывают пергаментной бумагой.

Одинцова Галина Григорьевна, г. Рязань

Варенье из черноплодной рябины на соке смородины

1 кг черноплодной рябины, 1,2 кг сахара, 1/2 стакана воды и 1/2 стакана сока красной смородины, 2-3 г лимонной кислоты.

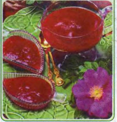
Из воды, свежеприготовленного красносмородинового сока и сахара приготовить сироп. Подготовленные ягоды черноплодной рябины положить в дуршлаг и на 3-5 мин. погрузить в горячую воду, охладить в холодной воде и выложить в варочный тазик. Ягоды залить горячим сиропом, выдержать 5-6 ч., а затем варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Немиченцер Нелли Эдгаровна, г. Сызрань

Повидло из брусники и голубики

500 г брусники, 500 г голубики, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Отобранные и промытые ягоды раздавить пестиком, добавить сахар и воду и уварить до готовности в один прием. Разлить по банкам и укупорить.



Лепина К. Б., г. Александров

Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3-4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито. Зрелые, яркоокрашенные ягоды брусники опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20-25 мин., постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде, стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 10 мин., литровые - 15, трехлитровые - 25 мин.

Родионова О. Г., г. Старая Русса

Джем из брусники "По-словацки"

1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 лимон, 1 кг сахара.

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревать 10 мин., постоянно помешивая. Добавить нарезанные тонкими дольками яблоки и груши и варить еще 10 мин. Добавить порциями сахар и, продолжая помешивать, варить до готовности.

Перед окончанием варки добавить лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасовать джем полуохлажденным.

Горева Валентина Ивановна, г. Карпинск

Мармелад-ассорти "По-польски"

500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Сладкие яблоки нарезать дольками, не очищая, положить в кастрюлю. Зрелую тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать мелкими кусочками и тоже положить в кастрюлю. Влить несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу также протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности, фасовать в горячем виде.

Королькова В. С., г. Иваново

Смородиновое желе с ванилью

2 банки по 450 мл.

1,2 кг красной смородины (должно получиться 600 мл сока), 2 апельсина, 1 стручок ванили, 6 капель миндальной эссенции, 1 кг сахара.

Смородину промыть под краном, дать воде стечь, удалить плодоножки, выжать из ягод сок. Из апельсинов выжать сок и процедить его через сито. Стручок ванили надрезать и выскоблить мякоть. Стручок разделить вдоль пополам и отложить. Апельсиновый сок и мякоть ванили смешать со смородиновым соком. Добавить миндальную эссенцию. 3 раза на кончике ножа ввести в сок сахар, хорошо перемешать, при постоянном помешивании довести смесь до кипения и варить на сильном огне 3-5 мин. Снять кастрюлю с плиты. Удалить с фруктовой массы пену и разложить массу в сполоснутые горячей водой банки.

Тот, кто любит интенсивный ванильный запах, может положить в каждую банку половинку стручка ванили. После этого закрыть банки крышками.



Большакова Л. Б., г. Ярославль

Черничный конфитюр с сидром

4 банки объемом по 450 мл.

800 г черники, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 250 мл сухого сидра (яблочное вино), 1,2 кг сахара, 4 ст. л. лимонного сока, 225 мл жидкого желирующего вещества, 1 пакетик лимонной кислоты.

Чернику перебрать, промыть под струей воды, дать воде стечь. Слегка размять ягоды вилкой. Чернику смешать в кастрюле с сидром, лимонным соком, мускатным орехом и сахарным песком. Помешивая, довести массу до кипения. Варить массу 2 мин. на сильном огне, затем смешать с жидким желирующим веществом. Довести до кипения и сразу снять с огня. Ввести в смесь лимонную кислоту. Снять с конфитюра пену и разлить его в ополоснутые горячей водой банки.

Кудрявцева Татьяна Михайловна, ст. Оленино

Цукаты из ягод "Иришка"

1 кг любых ягод, 1 кг сахара, 1 ст. воды, 1/2 ч. л. ванилина, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Ягоды вымачивать 30 ч. в холодной кипяченой воде, воду при этом менять 4 раза. Соединить ягоды, сахар и воду, поставить на средний огонь и варить 30 мин., затем огонь убавить до минимума и варить до готовности. За 5 мин. до окончания варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Ягоды отделить от сиропа с помощью дуршлага, оставить так на 12 ч. и сушить на кухне 30 ч. Готовые ягоды обсыпать сахарной пудрой или сахаром.

Кудрявцева Татьяна Михайловна, ст. Оленино

Джем из рябины "Черноплодка"

2 кг черноплодной рябины, 3 ст. воды, 2,5 ст. сахара.

Ягоды промыть и залить не слишком крутым кипятком, поставить на средний огонь и распарить ягоды под крышкой до размягчения.

Затем рябину хорошенько протереть через сито, добавить сахар и варить до готовности.

Хлыстова А. В., г. Болотное

Варенье из черной смородины

1 способ: чтобы варенье получилось вкусным, ягоды берите полностью созревшие, крупные и сладкие. Промойте смородину и бланшируйте в кипящей воде 2-3 мин. На 1 кг ягод возьмите 1,5 кг сахара. Добавьте к сахару 2 стакана воды, сделайте сироп, залейте им ягоды и сразу варите до готовности, без выстойки, лишь изредка снимая с огня на 3-5 мин. и удаляя пену.

2 способ: черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветка, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2-3 минуты, дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1,2 кг сахара и 1,3 стакана воды на 1 кг очищенной смородины, выдерживают 3-4 часа, после чего на слабом огне варят до готовности. Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение - воздушное.

Лядова Тамара Львовна, г. Ленинск

Компот из ежевики с ромом

1 кг хорошей крупной ежевики, 1 кг сахарного песка, 0,1 л воды и немного рома.

Очищенную от плодоножек ежевику промыть на сите холодной водой, дать воде стечь. В сахар налить воды и дать закипеть. В сироп засыпать ежевику и кипятить 5 минут. Из оставшегося сиропа ежевику переложить в банки. Сироп еще немного прокипятить, охладить и залить им ежевику. Добавить по ложке рома, банки плотно закрыть.



Прокушкина Е. В., г. Орехово-Зуево

Красная смородина в собственном соку

Красную смородину очистить и промыть, обсушить. Разложить в подготовленные банки до плечиков, слегка пересыпая сахаром (на литровую банку - 4-5 чайных ложек сахара, по желанию можно больше).

Накрыть крышками, стерилизовать 15 минут, закатать, охладить.

Зачесова Г. М., п/о В.Сяглово

Мармелад из шиповника

1 кг шиповника, 800 г сахара.

Шиповник промыть, удалить семена, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и варить до загустения, помешивая. Затем разложить в банки. Закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Спасова Татьяна Борисовна, г. Выборг

Компот из голубики и черной смородины

Заливка: на 1 л воды - 1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1:1,5) укладывают слоями в банки по плечики, заливают горячим сиропом и выдерживают 2-3 ч. Затем стерилизуют 20 мин. (литровые банки).



Королева Марина Андреевна, г. Обнинск

Брусника в собственном соку с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок.

Заливка: 1 л брусничного сока, 300 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин. В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком. Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15, трехлитровые - 25 мин.

Голицова Зинаида Романовна, г. Южно-Сахалинск

Повидло-ассорти

600 г рябины лесной, 300 г антоновки, 100 г моркови, 1,5 стакана воды или яблочного сока, 600 г сахара.

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 2-3 мин. опустить в кипящую соленую воду (1 ст. л. соли на 1 л воды) и сразу же промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки и морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг.

Снова поставить на огонь, варить 8-10 мин., добавить сахар и уварить до готовности.

Грушина М. А., г. Невинномысск

Варенье из голубики и малины

200 г голубики, 800 г малины, 1,2 кг сахара, 1-2 ст. воды.

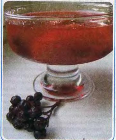
Подготовленные ягоды голубики и малины залить горячим сиропом, оставить на 2-3 ч. и варить на медленном огне до готовности.

Кашина А. Н., г. Кисловодск

Джем из черноплодной рябины и айвы

1 кг рябины, 400 г айвы, 1-1,5 кг сахара, 0,2 л воды.

Рябину тщательно вымыть и полностью разварить в небольшом количестве воды (0,2 л). Добавить сахар и варить еще 5-10 мин., затем добавить нарезанную кусочками айву и варить до готовности. Разлить в стерильные банки и закрыть крышками.



Карпенко Галина Матвеевна, г. Самара

Варенье из рябины с сахаром

1 кг подмороженных ягод рябины, 1,2 кг сахара и 1,5 ст. воды.

Подмороженные ягоды перебрать и залить холодной водой, оставить на сутки. После этого откинуть на дуршлаг и трижды промыть холодной водой. Из воды и сахара сварить сироп, не давая ему остыть, залить ягоды и оставить в холодном месте еще на сутки. После этого ягоды вынуть, а сироп прогревать на медленном огне в течение 25 мин., после чего рябину опустить в сироп и продолжить варку еще 20 мин. до готовности: сироп должен загустеть, а ягоды - стать блестящими и сочными.

Следует тщательно следить за тем, чтобы это варенье не было переварено, тогда оно теряет свою прелесть и изысканный вкус.

Трошкина Тамара Николаевна, г. Ковров

Сироп из красной смородины "По-чешски"

На 1 кг ягод - 3 ст. л. сока черной смородины или малины, 800-850 г сахара.

Ягоды очистить, вымыть и размять деревянным пестиком. Добавить часть сахара (50-100 г), перемешать и оставить в холодном месте на 3-4 дня. После этого массу переложить во фланелевый мешочек и дать стечь соку самотеком (чтобы сок лучше выделялся, первую порцию вылить снова в мешочек).

Полученный сок смешать с оставшимся сахаром, добавить сок черной смородины или малины, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть вверх дном.

Шишкова С. Д., г. Димитровград

Компот из облепихи

Ягоды облепихи укладывают в банки до плечиков, заливают горячим сахарным сиропом (2 ст. сахара на 1 л воды) и при 80°С пастеризуют: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 15 мин. или в кипящей воде - 3 и 5 мин.



Степанкова С. С., г. Кисловодск

Рябина для пирогов

Рябина, вода, сахар.

Очищаем ягоды от веточек, отвариваем в небольшом количестве воды 10 мин. Затем добавляем сахар: на 1 кг рябины - 1,5 ст. сахара и 1/2 ч. л. лимонной кислоты, варим еще 15 мин. Кипящую рябину разливаем по стерилизованным банкам. Банки закатать.

Артомонова Валентина Николаевна, г. Гороховец

Варенье "Брусничное"

1 кг брусники, 1,2 кг сахара, 3 ст. воды, 4 шт. гвоздики.

Для того чтобы варенье получилось вкусное и нежное, подготовленные ягоды надо предварительно залить кипятком и выдержать в нем 3 мин. После этого откинуть их на сито, затем поместить в таз для варенья, залить приготовленным сиропом и варить до готовности. В конце варки добавить гвоздику.

Суликова И. В., г. Новошахтинск

Желе из облепихи

Свежие ягоды облепихи прогревают (можно использовать замороженные, но их не прогревают), протирают через мелкое сито, при помощи соковыжималки получают сок, нагревают его до 70°С, добавляют сахар (4 ст. сахара на 1 л сока), помешивая, доводят до кипения и уваривают до готовности, постепенно уменьшая огонь. Готовое желе из облепихи разливают в чистые, сухие банки, прикрывают марлей и оставляют до полного охлаждения, после чего покрывают пергаментной бумагой и завязывают.

Журавлева П. Т., г. Морозовск

Клюква лесная натуральная

1 кг клюквы, вода.

Подготовленные ягоды укладывают в банки, наполняя их доверху, и заливают кипящей водой.

Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 80°С, для пастеризации. Время пастеризации при 90°С: для 0,5 л банок - 10 мин., 1 л - 12 мин.

После обработки банки герметично укупоривают и охлаждают.

Спасова Татьяна Борисовна, г. Выборг

Сливово-черничный джем с брусникой

1 кг слив, 300 г черники, 1,25 кг желирующего сахара, 100 г сахара, 150 г брусники, 12 свежих лавровых листьев.

Сливы вымыть и удалить косточки. Чернику вымыть и перебрать. Сливы смешать с черникой и измельчить. Засыпать таким же количеством желирующего сахара, перемешать и оставить на 15 минут. Довести до кипения 100 мл воды с сахаром и кипятить на сильном огне 4 минуты, не накрывая крышкой. Бруснику вымыть и перебрать. Положить вместе с лавровым листом в сироп, еще раз дать закипеть, затем достать лавровый лист. Сливы с черникой и сахаром довести до кипения и варить, помешивая, на сильном огне 4 минуты. Снять пену шумовкой, влить сироп с брусникой.

Джем разлить в 6 горячих стерилизованных банок объемом 500 мл, сверху положить лавровые листья, кружочки пергамента и закрыть крышками.

Закревская Анжела Вадимовна, г. Подольск

Малина с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды малины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины выдавить сок и вылить в кастрюлю с малиной.

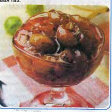
Подогреть малину на слабом огне и при помешивании добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить жестяными крышками.

Алексеева О. П., г. Старый Оскол

Варенье из крыжовника с лимоном

На 400 г ягод - 800 г сахара, 1,5 стакана воды, лимонный сок.

Вскипятить в кастрюле воду и в ту же минуту, сняв кастрюлю с огня, всыпать в нее очищенный от семян зеленый крыжовник, погружая ложкой тот, который будет всплывать наверх. Когда крыжовник слегка побелеет, тотчас откинуть его на сито и обдать холодной водой со льдом, затем засыпать в самую холодную воду и поставить в погреб на двое суток, добавляя понемногу льда. Через два дня откинуть крыжовник на сито, чтобы стекла вода. Приготовить сироп из половины сахара, всыпать ягоды, вскипятить, отставить, посыпать сверху 1/4 оставшегося сахара и снова вскипятить. Когда ягоды поднимутся, снять таз с огня. Повторять раза четыре, пока не закончится весь назначенный сахар. Посыпав ягоды сахаром в последний раз, залить их лимонным соком и доварить варенье, снимая сверху пену и не мешая ягоды ложкой, а только потряхивая таз.



Веселова Е. С., г. Чкаловск

Чернослив в шоколаде

3 кг черной сливы, 1 л банка сахара, 200 г масла сливочного, 2 ст. л. какао-порошка.

Сливу помыть, отделить от косточек и прокрутить на мясорубке. Проварить с сахаром 30 мин. на среднем огне, периодически помешивая и снимая пенку. Добавить масло и какао, размешать и проварить на медленном огне еще 15 мин., кипящим разлить в чистые банки и закатать.

Получилось ровно 6 пол-литровых баночек изумительнейшего варенья. Им можно промазывать коржи в тортах, намазывать на хлеб и просто поедать ложками.

Сазанова Галина Николаевна, г. Егорьевск

Калина в меду

Калина, мед.

Грозди калины промывают проточной водой, дают воде стечь, а затем хорошо просушивают ягоды. Мед на водяной бане (при температуре воды не более 50°C) подогревают до разжижения, обмакивают в него веточки калины и обсушивают их. В таком виде калину можно хранить около шести месяцев.

Ишанова Л. А., г. Волгоград

Мед "Клюквенный"

На 1 ст. сока клюквы: 1 ст. меда, 1 л воды, пряности по вкусу, 15 г дрожжей.

Перемешайте мед с водой и прокипятите. Снимите пену, вылейте в бутыль, добавьте сок клюквы, пряности, дрожжи и поставьте в холодное место.

Через 3 недели разлейте в бутылки и укупорьте.

Елькина Вера Дмитриевна, г. Томск

Варенье "Необычное"

2 ст. грецких орехов, 1,7 кг меда или сахара, 1 кг клюквы.

Ядра грецких орехов замачивают в кипящей воде на 30 мин., затем просушивают. Клюкву перебирают, промывают, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар или мед, орехи и варят до готовности.



Перемякова Анна Сергеевна, г. Кострома

Повидло из калины с рябиной

Подготовленные ягоды калины и рябины варят в воде (2 стакана воды на 1 стакан ягод) и наполовину уваривают, затем протирают через сито. На каждый стакан полученной протертой массы добавляют 0,5 стакана сахарного песка и варят до загустения.

Повидло еще горячим раскладывают в пол-литровые банки и ставят в нагретую духовку, чтобы образовалась подсушенная корочка, которая предохраняет повидло от порчи. Затем банки закрывают крышками.

Киселева О. А., г. Забайкальск

Варенье из клюквы

Клюква - 1 кг, антоновские яблоки - 1 кг, грецкие орехи - 1 стакан, мед - 3 кг или 2,5 кг сахара.

Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими; после этого ягоды размять и протереть через сито. В посуде для варки варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевинок и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы гр. орехи и варить в течение часа. Если используете сахар, то добавьте в него стакан воды, сварите сироп, а в остальном поступайте так же, как при варке варенья с медом.



Никитина Л. В., г. Новочеркасск

Варенье из костяники

1 кг костяники, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, оставить на 3-4 ч. Затем сироп слить и уварить до нужной густоты, залить горячим ягоды и варить до готовности на слабом огне.

Тухватулина Эля Геннадьевна, г. Муром

Варенье из ежевики

1 кг ежевики, 1,2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, освободить от плодоножек и чашелистиков, промыть. Подготовленные ягоды положить в таз, засыпать половиной сахара и поставить в холодное место на 5-6 часов. Выделившийся сок смешать с оставшейся частью сахара, сироп довести до кипения, опустить в него ягоды и варить варенье до готовности, периодически встряхивая таз и снимая пену. Готовое варенье быстро охладить погружением в холодную воду и разложить в подготовленные банки.

Сазанова Г. Н., г. Егорьевск

Облепиха свежая с сахаром

1 кг ягод, 1 кг сахара.

Ягоды моют, помещают в эмалированную кастрюлю, засыпают сахаром и размешивают. Затем облепиху перекладывают в полулитровые банк, наполняя их на 1/2 объема. Сверху ягоды засыпают сахаром. Банки обвязывают пергаментной бумагой и хранят в прохладном месте.



Железная Алла Дмитриевна, г. Тверь

Варенье "Марфушечка"

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Отобрать крупные, зрелые ягоды, освободить их от плодоножек и кистей, тщательно промыть холодной водой, погрузить на 2-3 минуты в кипящую воду, затем залить горячим сахарным сиропом средней густоты, ягоды выдержать в сиропе 3-4 часа, после чего сварить варенье до готовности (можно в 2-3 приема с выстаиванием 6-7 часов).

Чефранова Инна Игоревна, г. Назрань

Конфитюр из ежевики

На 1 кг ягод ежевики - 1,2-1,4 кг сахара, 1 стакан воды.

Спелые и очищенные ягоды промыть, затем процедить через дуршлаг. После подсыхания высыпать их в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и, перемешав, измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить воду, довести до кипения и варить 10 минут на слабом огне, затем добавить сахар и варить до готовности в один прием (сироп сгустится и начнет превращаться в желе).

Гаврилова Ирина Михайловна, г. Муром

Варенье "По-московски"

500 г черноплодной рябины, 500 г черной смородины, 0,8-1 кг сахара.

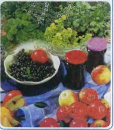
Ягоды вымыть, обсушить и выложить в эмалированную посуду, перемешивая с сахаром. Когда ягоды покроются соком, выдержать еще несколько дней, чтобы сахар проник в ягоды, затем варить до готовности.

Зайцева Елена Сергеевна, г. Майкоп

Варенье "Осенний букет"

2-3 кг брусники, по 1,5 кг яблок и черноплодной рябины, 3 кг сахара.

Бруснику и рябину перебрать и вымыть. Яблоки освободить от сердцевины и мелко нарезать. Сложить рябину, бруснику, яблоки в кастрюлю, добавить сахар. Варить 30-35 мин. В горячем виде разложить в банки. Закрыть пластмассовыми крышками.



Лепина К. Б., г. Александров

Варенье облепиховое с грецкими орехами

Облепиха 1 кг, грецкий орех - 200 г, сахар - 1,5 кг, вода - 2 стакана.

Измельченные ядра грецких орехов сварить в сахарном сиропе в течение 20 мин., добавить облепиху и продолжить варить еще 20 мин.

Разлить по банкам и хранить в сухом, прохладном месте.

Перемякова Анна Сергеевна, г. Кострома

Повидло бруснично-черничное

500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Из брусники и черники отдельно приготовить пюре, смешать их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема.

Горячее повидло разложить в сухие подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Веселова Е. С., г. Чкаловск

Варенье из брусники и дыни

На 4 ст. брусники - 2 ст. ломтиков дыни, 5 ст. сахара, 4 ст. воды.

Выдержать в холодной воде в течение 8 часов ягоды брусники. Сварить сахарный сироп, положить в него бруснику и варить 30 минут, добавить ломтики дыни толщиной 0,5 см и уварить до густоты. Горячим разложить по банкам и закрыть пергаментной бумагой.



Гаврилова Ирина Михайловна, г. Муром

Варенье из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1,3-1,4 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды опустить на 3-5 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде, дать стечь и положить в варочный тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара сварить сироп. Кипящим сиропом залить ягоды, довести до кипения при помешивании, варить 3-5 мин., после чего отставить на 8-10 ч. Затем добавить оставшийся сахар, размешать и варить до готовности с небольшими перерывами.

Соловьева Ксения, г. Усть-Катав

Пастила малиновая

Малиновое пюре - 1 кг, малиновый сок - 1 стакан.

Свежесобранную спелую малину помыть холодной водой, дать воде стечь, поместить в эмалированную кастрюлю, плотно закрыть и поставить в теплую духовку. Когда малина распарится, ее в горячем состоянии протереть через сито. Полученное пюре поставить на слабый огонь, добавить сок и при постоянном помешивании уварить до уменьшения первоначального объема в 1,5-2 раза. Уваренную пастилу разлить слоем толщиной 1,5-2 см в формочки, устланные пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом, чтобы пастила легко отделялась от бумаги.

Пастилу можно сушить на солнце, в духовке при температуре 60-70 градусов. Подсушенную пастилу обсыпать сахарной пудрой и хранить в сухом, прохладном месте до употребления. Для длительного хранения, нарезав, герметично закрывают.

Гричинская М. М., г. Волгодонск

Пюре из крыжовника

На 1 кг ягод - 0,5-1 кг сахара или меда.

Крыжовник, собранный в стадии съемной зрелости; когда в нем самое высокое содержание кислот, сахаров и витаминов, вымыть в проточной воде и, непрерывно мешая, распарить в небольшом количестве воды. Протереть через сито. Добавить сахар или мед, довести до кипения и кипящим разлить в банки. Емкости заполнить доверху, запечатать герметично и подержать вверх дном до полного остывания содержимого.

Большакова Любовь, г. Ярославль

Смородиновое желе с ванилью

2 банки по 450 мл.

1,2 кг красной смородины (должно получиться 600 мл сока), 2 апельсина, 1 стручок ванили, 6 капель миндальной эссенции, 1 кг сахара.

Смородину промыть под краном, дать воде стечь, удалить плодоножки, выжать из ягод сок. Из апельсинов выжать сок и процедить его через сито. Стручок ванили надрезать и выскоблить мякоть. Стручок разделить вдоль пополам и отложить. Апельсиновый сок и мякоть ванили смешать со смородиновым соком. Добавить миндальную эссенцию. 3 раза на кончике ножа ввести в сок сахар, хорошо перемешать, при постоянном помешивании довести смесь до кипения и варить на сильном огне 3-5 мин.

Снять кастрюлю с плиты. Удалить с фруктовой массы пену и разложить массу в сполоснутые горячей водой банки. После этого закрыть банки крышками.

Баранкина Н. Н., г. Химки

Сладкий ералаш

Взять по 1/2 стакана черники, земляники, малины, клубники, черной и красной смородины, вишни, крыжовника и т.д. Варианты могут быть разные в зависимости от наличия ягод и желания.

На каждые 0,5 стакана ягод надо взять 0,5 стакана сахара. Из сахара сварить сироп (на 3 стакана сахара - 3/4 стакана воды). Когда сироп готов, опускают ягоды: вначале те, что дольше варятся (крыжовник, вишня), а затем все остальные. Ералаш готов, если сироп на блюдце застывает капелькой.



Тихонова О. В., г. Воронеж

Холодное варенье из черной смородины

1 кг ягод, 2 кг сахара.

Ягоды очистить от плодоножек и кистей, перебрать, тщательно промыть в холодной воде, рассыпать тонким слоем на чистой холщовой салфетке, просушить, затем растереть в фарфоровой ступке пестиком (или пропустить через мясорубку, одновременно прибавить сахар), смешать с сахаром и разложить в чистые, сухие банки.

Маркушина Лада Вадимовна, г. Уфа

ПОТРЕБУЕТСЯ:
Заливка:
- 0,6 л воды,
- 400 г сахара.

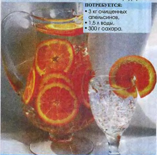


Компот из печеных яблок

- Отобрать яблоки средней величины. Ножом со стороны плодоножки вырезать сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным.
- В лунки засыпать сахар и испечь яблоки в духовке до готовности. Готовые яблоки уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки - 12 мин., двухлитровые - 18, трехлитровые - 25 мин.

Голованова Любовь Родионовна, г. Бугуруслан

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг очищенных апельсинов,
- 1,5 л воды,
- 300 г сахара.

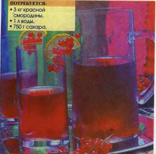


Апельсиновый компот

- Очищенные и разрезанные на 4 части апельсины уложить в банки. Воду с сахаром вскипятить и охлажденным сиропом залить апельсины.
- Стерилизовать 3 минуты с момента закипания или пастеризовать 20 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Гузанова Ирина Викторовна, п. Досчатое

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг красной смородины,
- 1 л воды,
- 750 г сахара.



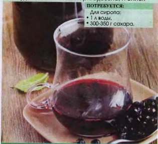
Компот из красной смородины

- Спелую, крупную смородину промыть холодной водой, освободить от плодоножек, высыпать в подготовленные банки.
- Прокипятить воду с сахаром, горячим сиропом залить ягоды, банки закрыть крышками и стерилизовать 3 минуты.

Гудзиевская Амалия Григорьевна, г. Бийск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

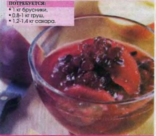
Для сиропа:
- 1 л воды,
- 300-350 г сахара.



Черника в сиропе

- Ягоды перебрать, промыть и дать стечь воде. Затем в течение 13-15 секунд бланшировать и переложить в заранее приготовленные горячие банки емкостью 0,8-1 л. Банки несколько раз встряхнуть для большего уплотнения ягод.
- Заполнить банки на 3 см ниже края горлышка и залить кипящим сиропом. Использовать на десерт и для начинки пирогов.

Безрукова Анна Константиновна, г. Копейск

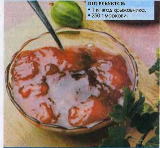


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг брусники,
- 0,8-1 кг груш,
- 1,2-1,4 кг сахара.

Варенье из брусники с грушами

- Груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удалив сердцевину, и бланшировать 3-5 мин. в кипящей воде.
- Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2-3 мин. в кипящую воду и выложить в варочный тазик.
- Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием, а примерно за 15 мин. до окончания варки добавить дольки груш.

Родионова Ольга Глебовна, г. Старая Русса



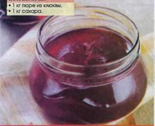
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг ягод крыжовника,
- 250 г моркови.

Пюре из крыжовника с морковью

- Крыжовник отварить в небольшом количестве воды, протереть.
- Морковь разрезать на кусочки, отварить, протереть через сито и хорошенько смешать с протертым крыжовником.
- Смесь довести до кипения, непрерывно помешивая, и кипящей разлить в банки. Укупорить.

Карпенко Галина Матвеевна, г. Самара

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг пюре из клюквы,
- 1 кг сахара.

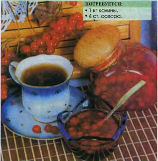


Джем из клюквы

- Для джема подходят только спелые ягоды. Их перебрать, удалить веточки, вымыть, дать стечь воде. Для размягчения ягоды бланшировать при 100°С в течение 5 мин.
- Бланшированные ягоды прокрутить через мясорубку. Готовую массу смешать с сахаром. Разложить в чистые банки.
- Стерилизовать банки в кипящей воде 20 мин., в зависимости от емкости тары. Накрыть банки прокипяченными крышками и закатать.

Никулина Г. Г., г. Славянск-на-Кубани

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг калины,
- 4 ст. сахара.

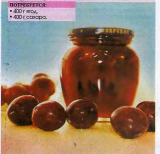


Калина, протертая с сахаром

- Ягоды заморозить на несколько дней в морозилке. Затем разморозить и протереть их через сито, смешать с сахаром и разложить в банки.
- Стерилизовать 0,5 л банки - 20 мин., 1 л - 25 мин., закатать и укутать.

Тимофеева Т. Т., г. Невинномысск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г ягод,
- 400 г сахара.



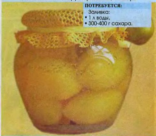
Варенье из терна

- Ягоды с сахаром положить в таз, туда же влить столько воды, сколько потребуется для разведения сахара, после этого варить на легком огне до готовности. Затем ягоды выбрать, сложить в банку, а сироп уварить и вылить горячий на ягоды, добавив 1-2 капли розового масла.

Железная Алла Дмитриевна, г. Тверь

ПОТРЕБУЕТСЯ:

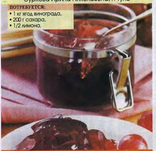
Заливка:
- 1 л воды,
- 300-400 г сахара.



Компот из айвы

- Спелые плоды айвы моем и разрезаем на дольки, сердцевину нужно предварительно аккуратно удалить.
- Затем дольки уложить в банки по плечики. Далее приготовить сахарный сироп и залить им банки. Пастеризовать: литровые банки - 15 минут, двухлитровые - 25 минут при температуре 85-90°C.
- Перевернуть банки вверх дном и оставить охлаждать.

Суркова Ирина Николаевна, г. Тула

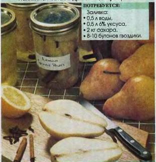


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг ягод винограда,
- 200 г сахара,
- 1/2 лимона.

Джем виноградный "По-грузински"

- Ягоды отделить от гребней, вымыть, положить в эмалированный варочный тазик и подогревать до появления сока. Затем добавить сахар и лимон, нарезанный дольками. Усилить огонь и варить джем, постоянно помешивая, до готовности. Периодически удалять пену со всплывшими семенами.
- Готовый джем разложить по банкам и стерилизовать. Банки поставить охлаждаться.

Калигина Анна Андреевна, г. Кострома



ПОТРЕБУЕТСЯ:
Заливка:
- 0,5 л воды,
- 0,5 л 6% уксуса,
- 2 кг сахара,
- 8-10 бутонов гвоздики.

Груши "По-польски"

- Груши очистить от кожицы, плодоножку укоротить на 2/3. Приготовить сироп, довести до кипения, порциями положить в него груши и варить на слабом огне около 1 часа.
- Затем груши вынуть, дать стечь заливке, переложить в подготовленные банки и укупорить.

Дряхлова Анна Гавриловна, г. Волгодонск

Цукаты из айвы японской

Из готового варенья извлекаем плоды айвы. Для этого кладем их в дуршлаг и оставляем стекать сироп в кастрюльку. Затем высушиваем плоды на плоской посуде. После обсыпаем сахаром и храним в закрытой упаковке при комнатной температуре.



Лапутина Вера Андреевна, г. Сургут

Яблоки, моченные с крыжовником

Яблоки (20 кг) вымыть, уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, равномерно перекладывая их вымытыми ягодами крыжовника (3 кг). Растворить в воде (10 л) сахар (500 г), раствор вскипятить и залить им свежую душицу (500 г). Остудить и добавить соль (50 г). Остывшим раствором залить яблоки (раствор выливать вместе с душицей). Накрыть яблоки чистой тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод. Вместо свежей душицы можно использовать вдвое меньшее количество сухой.

Зубкова Е. В., г. Ярославль

Начинка для пирогов "Стружка словацкая"

Яблоки моют, очищают от кожуры, удаляют сердцевину, нарезают стружкой (натирают на крупной терке). Затем стружку плотно укладывают в банку, пересыпают сахаром (из расчета 300-500 г сахара на литровую банку стружки) и стерилизуют: литровую банку - 25 минут, пол-литровую - 15 минут. После этого банки закатывают.

Елисеева С. М., г. Рыбинск

Яблоки сушеные "Очаровательные"

По мнению специалистов, для сушки лучше всего использовать спелые (но не перезрелые) яблоки с плотной белой мякотью: антоновка, анис, апорт, боровинка. Плоды перебирают, калибруют, тщательно и осторожно моют в нескольких водах и режут на кусочки (дольки или кружочки) толщиной 5-7 миллиметров.

Кожицу можно не снимать, а вот сердцевину - «семенное гнездо» - нужно обязательно удалить.

Для того, чтобы сушеные яблоки были более светлыми, желательно перед сушкой яблочные ломтики подержать в подсоленной воде 2-3 минуты. После чего нарезанные кусочки надо слегка обсушить на воздухе и отправить в духовку или иную сушилку. Оптимальная температура для сушки яблок - 75-85 градусов. Ближе к концу процесса температуру можно немножко снизить.

Правильно высушенные яблоки не ломаются при сгибании, эластичны при сжатии и имеют желто-коричневую окраску.

Коняшова Ирина Павловна, г. Минск

Компот "Аленка"

3 кг винограда, 1 л воды, 750 г сахарного песка и лимон.

Виноград хорошо промыть, осторожно снять с плодоножек и уложить в банки. Воду с сахаром немного прокипятить и залить виноград охлажденным сиропом. Сверху положить по ломтику лимона. Стерилизовать 10 минут или пастеризовать 30 минут при температуре 80 градусов.

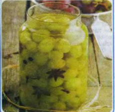
Банки закупорить, охладить.

Гудкова Ольга Алексеевна, с. Надежда

Компот из винограда

3 кг винограда, 0,5 л 3% уксуса, 1,5 кг меда, 1 чайная ложка молотой корицы и 5 штук немолотой ароматной гвоздики.

Виноград промыть, осторожно снять с плодоножек и уложить в банки. Уксус, мед, корицу и гвоздику проварить, снять пену. Горячим медовым сиропом залить виноград, банки плотно закрыть, завернуть в одеяло и дать им полностью остыть.



Погодина Кристина Георгиевна, г. Тюмень

Яблоки консервированные "Полячка"

На 1 кг яблок взять 1 кг помидоров, 1 ст. л. растительного масла, соль, сахар, молотый красный перец.

Яблоки нарезать дольками, снять кожицу и удалить сердцевину. Помидоры нарезать дольками, распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды и протереть через сито или дуршлаг. Полученный сок заправить по вкусу солью, сахаром, перцем, растительным маслом, довести до кипения. Горячим соком наполнить банки наполовину. В банки с соком уложить дольки яблок так, чтобы они были полностью погружены в сок. Уровень сока должен быть на 1-2 см ниже края горлышка.

Стерилизовать: пол-литровые банки - 25-30 мин., литровые и двухлитровые - 30-35 мин.

Петухова Лариса Сергеевна, г. Сухой Лог

Варенье из груш

1 кг груш, 1 кг сахара, 2 ст воды, пакетик ванильного сахара.

Груши перебрать, хорошенько вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Маленькие груши разрезать на две или на четыре части, большие - на ломтики.

Подготовленные груши положить в кастрюлю с кипящей водой, проварить в течение 10-15 минут, вынуть шумовкой, погрузить в холодную воду. Фрукты залить горячим сиропом, приготовленном на воде, в которой варились груши. Довести до готовности. Добавить пакетик ванильного сахара. Можно варить груши в несколько приемов, с 10-часовым выстаиванием.

Мыльникова А. В., г. Липецк

Груша в брусничном соке

На 2 кг груш - 1,6 кг брусники, 160 г сахара (для брусники), 1,2 кг сахара (для сока).

Сочные, но крепкие груши вымыть, разделить на 4 части, очистить и освободить от чашелистиков, плодоножек и семенного гнезда. Бруснику перебрать, промыть, положить в кастрюлю, добавить сахар и варить на сильном огне до тех пор, пока брусника не станет мягкой. Затем массу процедить через ткань. Полученный брусничный сок довести до кипения, добавить в него сахар, положить приготовленные груши и медленно варить до мягкости. Затем груши выложить в подготовленные банки, залить соком и стерилизовать поллитровые банки - 25 минут, литровые - 30, трехлитровые - 45 минут.

После стерилизации горячие банки сразу закатать.

Щелканова В. Д., г. Тюмень

Грушевый соус "Чудесный"

На 1 кг протертой массы - 100 г сахара.

Груши тщательно вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить на 1/3 водой и поставить на огонь на 10-15 минут. Затем плоды вместе с оставшейся в кастрюле жидкостью протереть через дуршлаг, полученную массу положить в кастрюлю и добавить сахар. Довести до кипения и варить на сильном огне в течение 5 минут, непрерывно помешивая.

Соус в горячем виде разлить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 20 минут. После стерилизации банки закатать.

Вайдукова Е. М., г. Новосибирск

Конфитюр "Аромат Рождества"

Яблоки "Белый налив", очищенные и мелко нарезанные - 1 кг, сахар желирующий 2:1 - 500 г (1 упаковка), или желфикс 2:1 - 1 пакетик, лимонная кислота - 1 пакетик, сахар - 500 г, корица молотая - 0,5 ч. л., миндаль горький - 1 ядрышко или миндальная эссенция - 2-3 капли.

Собранные яблоки-падалицу нужно вымыть, дать стечь воде, разрезать каждое яблоко на четвертинки, вырезать все испорченные, стукнутые, червивые и прочие поврежденные места, очистить кожуру и вырезать семенные камеры. Очищенные четвертинки мелко нарезать, отвесить 1 кг, перемешать с желирующим сахаром или желфиксом, сахаром и лимонной кислотой (если яблоки очень кислые, то можно попробовать обойтись без лимонной кислоты, но результат не гарантирован). Всю массу вскипятить на сильном огне, постоянно помешивая, варить от момента закипания не меньше 3 минут (но 5 минут уже вполне достаточно, дольше не нужно), постоянно и энергично размешивая ложкой, затем снять с огня. Снять пену, сразу же разлить в подготовленные банки вровень с краями, закрыть завинчивающимися крышками, перевернуть и оставить стоять на крышке не менее 5-ти минут.



Хилова Дарья Васильевна, г. Уфа

Компот грушевый с медом

Для сиропа: вода - 1 л, мед - 300 г.

Отбирают крепкие, зрелые груши, разрезают их на половинки и удаляют сердцевину и семечки, кладут их на несколько минут в подкисленную воду, затем перекладывают в банки. В кипящей воде растворяют мед.

Полученный сироп охлаждают, заливают им груши в банках и стерилизуют: литровые банки - 8 мин., двухлитровые - 12, трехлитровые - 15 мин.

Рябкова Г. Н., г. Черкесск

Варенье "Искус"

Яблоки вымойте, очистите от кожицы и удалите сердцевину, затем нарежьте дольками толщиной около 2 см. Нарезанные яблоки бланшируйте в воде 5 мин., затем охладите холодной водой. Из воды, в которой бланшировали яблоки, приготовьте сахарный сироп. На 1 кг подготовленных яблок возьмите 1,2 кг сахара. Вначале сварите сироп из половины этого количества (600 г), добавляя 1,5 стакана воды, оставшейся после бланширования. Яблочные дольки залейте горячим сиропом и выдержите 3-4 часа. Затем доведите до кипения на слабом огне, прокипятите 5-7 мин., снова охладите и выдержите еще 8 часов. Второй раз снова варите 5-7 минут с момента закипания. Во время выстаивания после второй варки к яблокам добавьте сироп, приготовленный из оставшейся части сахара (на 600 г сахара - 1 стакан воды). Варенье из яблок варите с перерывами 3-4 раза. Если яблоки некислые, во время варки добавьте в сироп лимонную кислоту, тогда варенье не будет засахариваться.

Щербакова Тамара Михайловна, г. Тула

Варенье апельсиновое "Смак"

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 700 г воды.

Апельсины сварить в кожуре, охладить под струей воды и оставить в холодной воде на 12 часов. Затем апельсины вынуть из воды, разделить на 2 или 4 части, залить не очень горячим сахарным сиропом, оставить на 6-8 часов, после чего уваривать с перерывами 2-3 раза до среднего загустения.



Прохорова Н. Н., г. Нижний Новгород

Варенье из айвы "Прабабушкино"

1 кг айвы, 700 г сахара, 1 л воды.

Зрелые, крупные плоды айвы варить до готовности (пока не размягчатся), разрезать на дольки, очистить кожицу, вырезать семенные гнезда. Приготовить сахарный сироп, переложить в него дольки айвы и варить их, пока хорошо не уварятся. Затем сироп слить, уварить его и залить дольки айвы. Фасовать в холодном виде.

Павленко Ольга Дмитриевна, г. Пермь

Варенье яблочное с лимонной цедрой

1 кг яблок, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 2-3 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара, лимонная цедра с 1-2 лимонов.

Приготовить сахарный сироп и уваривать до образования густых капель. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками и положить в сироп. Варить 30 мин. Перед окончанием варки добавить лимонную цедру и щепотку ванильного сахара. Чем варенье гуще, тем оно лучше. Хорошо сваренное варенье совершенно светлое.



Рогова Ася Николаевна, г. Хабаровск

Варенье из яблок и тыквы "Фантазия"

0,5 кг очищенных яблок, 0,5 кг мякоти тыквы, 2 груши, 1 лимон, 1 стакан воды, ванилин, 1,2 кг сахара.

Тыкву засыпать частью сахара и оставить на ночь. Утром добавить все остальное, кроме лимона и ванилина, и варить в 4 приема. В третий раз добавить лимон, в четвертый - ванилин.

Чернигина Н. В., г. Березники

Варенье из апельсиновых корок

Апельсиновые корки промыть, нарезать дольками и нанизать на нитку, концы нитки связать так, чтобы корку лучше стянуть. Приготовленные корочки опустить в холодную воду и вымачивать 2-3 дня, часто меняя воду, затем корочки прокипятить в течение 10-15 минут, поменять воду и снова прокипятить 10-15 минут, корочки станут мягкими, потеряют горечь. После этого воду слить, корочки взвесить. Из сахара (1:1,5) и небольшого количества воды сварить сироп, опустить в него корочки, добавить лимон вместе с цедрой, разрезав его на кусочки и удалив семечки, и варить варенье до готовности (корочки должны стать прозрачными). После того, как варенье остынет, удалить нитки. Корки можно нарезать ромбиками, треугольниками и др. фигурками.

Ассесорова Н. Е., г. Куртамыш

Варенье из любых яблок

1 кг яблок, 5 ст. сахарного песка, 2 ст. воды.

Брать яблоки менее развариваюшиеся. Яблоки после мытья и удаления кожицы можно варить в целом виде, с сердцевиной и без сердцевины, половинками или дольками. Подготовленные яблоки опустить на 5-10 минут в кипящую воду, немедленно охладить в холодной. На воде, в которой варились яблоки, приготовить сахарный сироп и залить им яблоки в горячем виде. После 3-4 часового выстаивания яблоки варить в сиропе 5-7 минут, затем дать выстояться 6-8 часов, так повторить еще 1-2 раза.

Лазарева Вера Валентиновна, г. Элиста

Варенье из райских яблок

Райские яблоки сортируют, удаляют поврежденные, червивые и недозрелые. Обрезают наполовину плодоножки, удаляют чашелистики, моют, дают стечь воде, накалывают при помощи "ежика" и бланшируют в кипящей воде в течение 3-4 минут, после чего немедленно охлаждают в воде. Подготовленные яблоки заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг райских яблок и выдерживают четыре часа. Затем подваривают в течение 15 минут, снова выдерживают четыре часа, подваривают 15 минут; выдерживают четыре часа и в третий раз варят до готовности. Горячее варенье расфасовывают в горячие, сухие банки, укупоривают и проверяют качество укупорки.

Кроме способа горячей расфасовки без стерилизации, готовое горячее варенье расфасовывают в горячие, сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л - 10 минут и емкостью 1 л - 14 минут. После пастеризации их укупоривают и охлаждают воздухом.

Елисеева С. М., г. Рыбинск

Варенье "Зернистое"

С цитрусовых (апельсинов, мандаринов, лимонов или грейпфрутов) снять кожуру, опустить ее в воду и вымачивать 2-3 дня, периодически меняя воду. Потом пропустить ее через мясорубку и залить с сахаром (1:1), добавив немного лимонной кислоты.

Сухова А. В., г. Воткинск

Яблочно-апельсиновый мармелад

1 кг яблок, 2-4 апельсина, 2/3-1 стакан сахара, 2 пакетика желирующего средства для варенья.

У апельсинов натереть на мелкой терке цедру. Сок выжать. Яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать. В глубокую сковороду влить 1/4 ст. апельсинового сока и насыпать сахар. Поставить на огонь, пока сахар не начнет частично менять цвет. Всыпать в сковороду яблоки и влить апельсиновый сок. Всыпать цедру и желирующее средство (в составе его должен быть указан пектин). Огонь убавить, сковороду накрыть крышкой и томить яблоки 10 мин. Яблоки взбить в блендере или протереть через сито. Если масса получилась слишком жидкой, то вылить опять в сковороду и поставить на самый маленький огонь. Крышкой не закрывать. Выпаривать лишнюю влагу до загустения. Плоский поднос или противень смазать очень тонким слоем растительного масла. Вылить яблочную массу толщиной 2 см. Верх разровнять. Оставить остывать.



Маркушина Лада Вадимовна, г. Уфа

Слива в желе

На 1 кг слив - 300 г сахара.

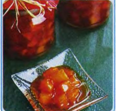
Сливу вымыть, удалить косточки (можно и не вынимать), пересыпать сахарным песком, уложить плотно в один слой на противень и поставить в нагретую до 250°С духовку. Доведенную до кипения смесь переложить в стерильные банки и закатать крышками.

Пьянкова Е. Ф., г. Давлеканово

Варенье из айвы

1 кг айвы японской, 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Плоды айвы тщательно вымыть, очистить от кожицы. Нарезать айву дольками, опустить в почти кипящий сироп, довести до кипения и оставить охлаждаться на 2-3 часа. Повторить 2-3 раза и варить до готовности, периодически встряхивая кастрюлю с айвой, чтобы дольки не разварились. Готовое варенье разложить в подготовленные банки в горячем виде и поставить охлаждаться.



Привалова Евгения Федоровна, г. Пенза

Варенье из чернослива

Чернослив - 1 кг, сахар - 5 стаканов, вода - 1,5 стакана, ванилин - 1/3 ч. л.

Чернослив перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, опустить на 5 мин. в горячую воду, после каждый плод наколоть в нескольких местах или разрезать пополам и удалить косточки. Залить сваренным сиропом и выдержать в нем для набухания 5-6 часов. Варить в 3 приема. Первую варку проводить осторожно и так, чтобы на плодах не лопнула кожица, охладить, снова варить несколько минут, охладить и варить на слабом огне до готовности. Во время варки добавить ванилин. Готовое варенье быстро перелить в стерилизованные сухие, горячие банки и закатать крышками.

Купцова В. П., г. Хабаровск

Яблоки в смородиновом соке

1 кг яблок, 1 кг черной и красной смородины или только красной.

Ягоды черной и красной смородины или только красной снять с кистей, удалить больные и недозрелые, тщательно вымыть и распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Горячую массу протереть через сито и наполнить банки до половины. Яблоки разрезать пополам или на четыре доли, очистить и удалить сердцевину, уложить в банки с соком так, чтобы они были полностью погружены в сок. Уровень сока должен быть на 1-2 см ниже горлышка.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки - 25-30 мин., литровые и двухлитровые - 30-35 мин.

Кошкина О. С., с. Ковалевское

Варенье-желе "Удовольствие"

На 2 кг яблок - 2 лимона, на 1 л сока - 750 г сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 50 г ядер грецкого ореха.

Разрезать на восемь частей яблоки и смешать с нарезанными ломтиками лимонами (с кожицей и семенами), залить водой, чтобы она покрыла плоды, и варить до мягкости. Сок процедить и добавить сахар, варить на сильном огне, пока сироп не загустеет (капля сиропа на блюдечке не должна расплываться).

За 2-3 минуты до снятия желе с огня добавить лимонную кислоту и при желании ядро очищенного, высушенного грецкого ореха. Банки заклеить целлофаном.

Орлова Н. В., г. Павлово

Персиковый конфитюр с корицей

4 банки объемом по 450 мл.

Около 1,4 кг персиков, 1 лимон, 1,2 кг сахара, 1 палочка корицы, 60 мл белой текилы, 20 мл апельсинового ликера.

Персики или нектарины обдать кипятком, снять с плодов кожицу, разрезать каждый пополам и удалить косточки. Треть плодов сбрызнуть лимонным соком и измельчить ручным миксером, остальные мелко нарезать. Фрукты положить в большую кастрюлю, засыпать сахаром, перемешать, положить корицу и варить конфитюр на сильном огне 5-6 мин. В конце добавить текилу и ликер и снять кастрюлю с огня. Снять с конфитюра пену и вынуть из него корицу. Горячую массу сразу разлить по сполоснутым горячей водой банкам, закрыть их крышками.

Балдова Евгения Анатольевна, г. Пенза

Фрукты в вине

Яблоки, груши, абрикосы, сливы, 1 бутылка белого столового вина, 0,5 стакана сахара.

Сварить сироп из расчета: на 1 бутылку белого столового вина - 0,5 стакана сахара. С яблок, груш снять кожицу, а сливы и абрикосы проколоть булавкой в нескольких местах. Положить плоды в сироп и варить на медленном огне до готовности. Остудить, сложить в банки, завязать пергаментом и держать в сухом, прохладном месте.



Остапова Полина Викторовна, г. Вологда

Джем "Сладость"

На 1 кг персиков - 1 стакан воды, 1,5 кг сахара, половину лимона.

Очищенные от кожицы и косточек персики, нарезанные кусочками или дольками, проварить в небольшом количестве воды.

Варить 5-8 минут после закипания на сильном огне до необходимой густоты, постоянно помешивая, до готовности 25-30 минут с момента закипания.

Елькина Вера Дмитриевна, г. Томск

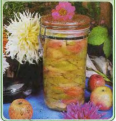
Яблоки маринованные "Шикарные"

Для маринования лучше брать сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде развариваются.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы и в зависимости от величины разрезать на четыре-восемь частей, удаляя сердцевину. Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (1/2 ч. л. лимонной кислоты или 2-3 ст. л. 9% уксуса на 1 л воды). В этом же растворе бланшировать яблоки 3-8 мин., а затем охладить в холодной воде, после чего сразу уложить в банки, добавить пряности: корицу, 5-8 бутонов гвоздики, по 5-8 горошин душистого и черного перца.

Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки (на 1 л воды - 800 г сахара, 1,5 ст. л. 9% уксуса).

Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать при 90°С литровые банки 20 мин.



Лепина Юлия Павловна, г. Ярцево, Смоленской обл.

Яблоки моченые

Тщательно вымытые яблоки укладывают в банку, перекладывая каждый слой смородиновыми или вишневыми листьями, заливают предварительно прокипяченной и охлажденной сладкой водой (на 10 л воды - 400 г сахара и 3 ст. л. соли). Банки закрывают пластмассовыми крышками или заклеивают целлофановой пленкой, смоченной в спирте. Хранят на холоде.

Косарева Зинаида Викторовна, г. Кашин

Варенье из винограда

1 кг винограда, 1 кг сахара, 2 ст воды.

Виноград перебрать, отделить ягоды от веточек, промыть. Приготовить густой сироп. Охладить. В охлажденный сироп опустить ягоды. Варить на слабом огне, в конце - на более сильном, до готовности. Перед тем как снять с огня, всыпать чайную ложку лимонной кислоты.

Бродова Т. Ф., с. Кузьминское

Варенье из яблок "Китайка"

1 кг яблок, 1 кг сахара, 1 ст. воды

Отобрать одинакового размера зрелые плоды, плодоножки обрезать на 2/3 длины, яблоки промыть и бланшировать погружением в кипящую воду на 3-5 минут, после этого их быстро охладить под струей холодной воды, наколоть и опустить в горячий сахарный сироп на 2-3 часа.

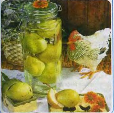
Пропитавшиеся сиропом плоды поставить варить. Варенье варить в несколько (3-5) приемов.

Буянова Тамара Матвеевна, г. Быхов

Грушевый компот с медом

3 кг подготовленных груш, 1 кг меда, 1,25 л воды.

Крупные, крепкие груши очистить, разрезать на 4 дольки, вырезать сердцевину, на несколько минут положить их в подсоленную воду и уложить в банки. Мед с водой прокипятить и охлажденным сиропом залить груши в банках. Стерилизовать 15 минут или пастеризовать 30 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить и охладить.



Ромова Анна Анатольевна, г. Белово

Апельсины в сахаре

3 кг очищенных апельсинов и 600 г сахарной пудры.

Очищенные и разрезанные на 4 части апельсины уложить в банки, каждый слой пересыпая сахарной пудрой. Сверху насыпать сахар, банки поставить стерилизовать на 8 минут или пастеризовать на 25 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Толова Татьяна Юрьевна, г. Барнаул

Яблочное варенье "Пятиминутка"

На 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок - 150-200 г сахара.

Подготовленные яблоки нарезать кусочками 1,5-2 см и засыпать сахаром. Оставить их на час, периодически перемешивая. Когда появится сок, поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно энергично помешивая, чтобы яблоки не пригорали. Выложить яблоки в подготовленные стеклянные банки и закатать крышками, хранить в любом месте.

Малиновская В. П., г. Ковров

Варенье из печеных яблок

На 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок - 100-150 г сахара.

Яблоки очистить и нарезать кусочками, засыпать сахаром, сложить в эмалированную кастрюлю и поставить в не очень горячую духовку. Испеченные яблоки расфасовать в подготовленные стеклянные банки и закатать. Варенье из яблок сладких сортов можно приготовить без сахара.

Пяшина С. С., г. Чернушка

Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки.

Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90-95°С, залить в банки и пастеризовать при 85°С: литровые банки - 15 мин., двухлитровые - 25, трехлитровые - 30 мин.

Громова Елена Ивановна, г. Чебоксары

Пюре яблочно-тыквенное

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву, нарезанную кусочками, кислые яблоки, нарезанные дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10-15 мин. до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу. Пюре прогреть при помешивании до 90°С и в горячем виде разложить в поллитровые банки. Пастеризовать 10-12 мин. при 90°С.



Милютина Н. А., г. Челябинск

Варенье из сладких яблок

20 сладких яблок очистить от кожицы и сердцевины, нашинковать на овощной терке. Снять цедру с 3 лимонов, выжать из них сок и тщательно перемешать с 4 ст. ложками сахара. На 1 стакан этой смеси взять 1,5 стакана сахара и 1/2 стакана воды, сварить сироп и порциями высыпать в него яблоки. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную цедру с 1-2 лимонов.

Чикунова Светлана Игоревна, г. Моршанск

Яблочный уксус "Восхитительный"

На 1 кг массы из яблок - 50 г сахара (для сладких сортов), 100 г сахара (для кислых сортов).

Используют перезрелые яблоки или падалицу, а также отходы, оставшиеся от приготовления повидла, сока, сиропа.

Плоды тщательно промыть, три раза меняя воду, мелкие и сочные яблоки раздавить, а твердые измельчить (можно натереть на крупной терке). Массу переложить в эмалированную посуду с широким дном, залить горячей водой (65-70°С) и добавить сахар. Вода должна покрывать яблочную массу на 3-4 см. Посуду поставить в теплое место (18-22°С), но не на солнце. Часто перемешивать, чтобы не засохла поверхность. Еще лучше накрыть массу деревянным кружком, а сверху положить небольшой гнет.

Через две недели жидкость процедить через марлю, сложенную в два-три слоя, и перелить для брожения в большие бутылки или трех-пятилитровые банки, не доливая до верха 5-7 см. В таких бутылях или банках жидкость выдержать еще две недели. Готовый уксус осторожно перелить, не размешивая, в бутылки, не доливая до верха 3-4 см. Осадок процедить через плотную ткань.

Бутылки укупорить прокипяченными пробками, а для длительного хранения пробки залить сверху парафином, хранить в темном месте при температуре не ниже 4°С и не выше 20. Можно держать бутылки с уксусом и на свету, предварительно обернув их непрозрачной бумагой.

Чахлова Светлана Анатольевна, г. Северск

Яблочный соус

1,5 кг кислых яблок, 500 г лука, 5 ст. ложек изюма, 500 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, на кончике ножа молотой гвоздики и черного перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 1,5 стакана винного или столового уксуса.

Очищенные и нарезанные кусочками лук и яблоки вместе с изюмом и сахаром положить в большую кастрюлю, налить 0,5 стакана воды, довести до кипения и варить на слабом огне, часто помешивая, до консистенции густой каши, добавить соль, гвоздику, перец, уксус и варить еще 10-20 минут. Разложить соус в банки и закрыть фольгой.

Галимова Г. Г., г. Новомосковск

Варенье из лимонов "Свеженькое"

Нарезать довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зерна, залить холодной водой, варить до мягкости. Вынуть лимоны из воды, сложить в глубокую тарелку, накрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, пока не остынут. Затем взвесить их, сложить в банку.

На один кг лимонов взять 1,5 кг сахара и 2 ст. воды.

Сироп приготовить следующим образом: 2 ст. воды, в которой варились лимоны, и 1 кг сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, добавить еще 1/4 кг сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать оставшиеся 1/4 кг сахара и теплым, но не горячим, залить лимоны; когда совсем остынут, завязать банки.

Мясникова А. Г., г. Назарово

Райские яблоки маринованные

Заливка: 1 л воды, 0,2 л 9% уксуса, 600-800 г сахара, корица, гвоздика.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2-4 мин. в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при 90°С: пол-литровые банки - 20 мин., литровые - 25, трехлитровые - 30 мин.

Савинова Л. А., г. Волжский

Варенье из ананаса

1 кг ананаса (очищенного), 5 ст. сахара, 4 ст. воды.

Приготовить сахарный сироп и положить в него мелкие кубики ананаса. После 12 часов выстойки слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Затем варить ананасы в сиропе до готовности варенья.

Калинина Галина Ивановна, г. Миасс

Варенье "Фруктово-ягодное ассорти"

0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 ст. грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебрать, промыть, добавить 1 ст. воды и варить под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими. Размять и протереть через сито.

В тазу вскипятить мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, измельченные ядра орехов и протертую смородину. Варить в течение 1 часа, осторожно помешивая.

Кухнина Амалия Андреевна, г. Витебск

Яблоки в сахаре

На пол-литровую банку - 200 г сахара (если плоды кислые, то до 400 г), на литровую - до 400 г.

Отобрать зрелые, здоровые плоды кисло-сладких яблок, промыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной до 2 см, вырезая сердцевину, уложить в банки, пересыпая сахаром, накрыть жестяными крышками и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 20-25. После этого банки закатать крышками.

Нартова Нина Семеновна, г. Туринск

Сливовое варенье

1,5 кг слив, 2 апельсина, 1,5 кг сахара, 500 г изюма, 250 г грецких орехов.

Положить в кастрюлю очищенные от зернышек и пропущенные через мясорубку апельсины с кожурой, половинки слив, сахар, изюм и варить, помешивая, около 1,5 часа, чтобы получилась густая смесь. Затем добавить измельченные орехи, перемешать и варить еще 20 минут. Готовое варенье разложить в стерильные банки и закатать.

Роднова Мария Дмитриевна, г. Губаха

Варенье "По-чешски"

1 кг слив, 1 ст. облепихового сока, 300 г сахара, 2 ст. л. рома, 0,5 ст. л. молотой корицы, ванильный сахар.

Сливы вымыть, удалить плодоножки, вынуть косточки, залить соком облепихи, поставить на огонь, покипятить 20 минут, всыпать сахар и варить еще 10 минут. Затем добавить ром, корицу, ванильный сахар, тщательно перемешать, разлить варенье в горячие стеклянные банки, стерилизовать.

Меркушева И. А., г. Муром

Компот с пряностями

Сироп: вода - 1 л, сахар - 1 кг, гвоздика - 4 бутона, ванильный сахар - щепотка.

Готовят сироп с ароматическими приправами. Яблоки тщательно моют, нарезают небольшими дольками и опускают на 5-7 мин. в кипящий сироп. После этого яблоки укладывают в банки по плечики, заливают горячим сахарным сиропом и пастеризуют при 95 градусах: литровые банки - 20 мин., двухлитровые - 30 мин., трехлитровые - 40-45 мин.

Курыжова А. С., г. Екатеринбург

Фрукты в сахаре

Кисло-сладкие груши или яблоки вымойте, очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, вырезая сердцевину. Уложите в банки, пересыпая сахаром: на пол-литровую банку - 200 г сахара, на литровую - 400 г. Накройте жестяными крышками и стерилизуйте в кипящей воде (пол-литровые - 15 мин., литровые - 20 мин.), закатайте.

Саулина Эмма Валентиновна, г. Киров

Повидло сливовое

Очень спелые сливы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки и варить, помешивая, под крышкой до появления сока. Затем крышку снять и варить способом многократной варки до загустения повидла (т.е. проварить, оставить остывать - и так несколько раз) - час варить, 8-10 часов выстаивать. Готовое повидло будет отставать от стенок. Готовое горячее повидло разложить по банкам, охладить без крышек, чтобы сверху повидло слегка подсохло. Обвязать пергаментом и хранить в прохладном месте.